Photo non contractuelle

Purée de Pomme de Terre au Lait Ecrémé

COMPOSITION 081110

Pomme de terre 85%, lait écrémé 7%, matière grasse végétale hydrogénée, sel iodé, émulsifiant E471, arôme, stabilisant E450, antioxydant E304, colorant : curcuma.

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1kg de préparation pour 5 litres d'eau.

Mode d'emploi : Porter la quantité nécessaire d'eau à ébullition, puis retirer du feu. Délayer énergiquement la purée dans l'eau : c'est prêt. La purée reste légère et onctueuse plusieurs heures après la préparation. Attention : si vous ajoutez du beurre, le faire dans la purée prête à l'emploi et non dans l'eau.

Jusqu'à 30 kg de purée soit 150 portions - 5 kg de préparation pour 25 litres d'eau.

STOCKAGE, DURÉE DE VIE

Entreposer dans un lieu sec, frais et sain à l'abri de la lumière. Délai optimal d'utilisation : 18 mois après la date de fabrication.

Poids net : 5000 g

INFORMATIONS OGM & ALLERGÈNES

Les ingrédients, additifs et arômes utilisés dans cette préparation déshydratée ne sont pas issus d'organismes génétiquement modifiés et sont garantis par les certificats de nos fournisseurs attestant de la non utilisation d' OGM.

Allergènes majeurs : -

DÉCOUVREZ AUSSI...

Bouillon de Volaille Hyposodée

Fond Brun Lié Demi-glace

Fumet de Crustacés

DISCOFRA
13, impasse Marcel Paul - ZI du Pahin - 31170 TOURNEFEUILLE
Tél. 05 34 368 368 - Fax 05 34 368 360

CONTACT
Johanna
Email : johanna.discofra@gmail.com